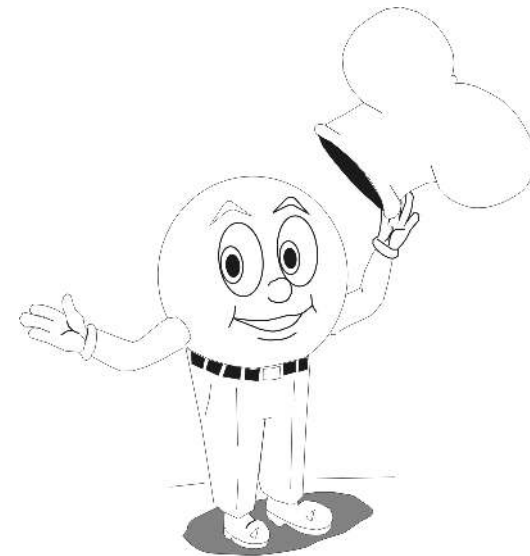
NOTAS:

Gastromaq

1 – INTRODUÇÃO

A *Gastromaq*, empresa especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem às necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougue, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos *Gastromaq* são fabricados com material de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

Queremos cumprimenta-lo por ter escolhido um produto com qualidade a que o nome merece, *Gastromaq.*

2 – FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido.

Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

3 – RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

3.1 – Amassados e riscos na pintura,

3.2 – Quebra de peças,

3.3 – Falta de peças através da violação da embalagem.

NOTAS:

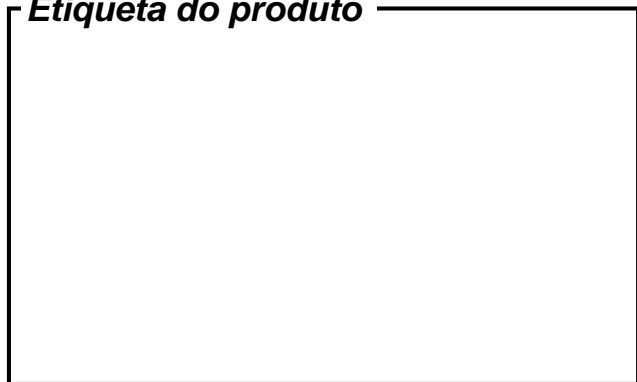
TERMO DE GARANTIA (continuação):

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) **EXTINÇÃO DA GARANTIA:**

- a não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- o emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- modificação do produto e conseqüente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs. Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

Etiqueta do produto

4 – INSTALAÇÃO E CUIDADOS NA PARTE ELÉTRICA

4.1 – Instalação: Instale a sua LIEMITA sobre uma superfície plana.

4.2 – Ajuste de voltagem: Antes de ligar a sua LIEMITA na rede elétrica, certifique-se que a voltagem do equipamento seja compatível com a rede elétrica local, 110V ou 220V.

IMPORTANTE:

- Nunca use extensões ou “T” para a ligar a máquinas.
- Ligue o fio terra.

5 - CARACTERISTICAS TÉCNICAS

5.1 - Motor	¼ CV Monofásico	
5.2 - Voltagem	110 ou 220V (Bivolt)	
5.3 - Freqüência	60Hz	
5.4 - Consumo	0,18 KW/h	
5.5 - Peso Líquido	28Kg	
5.6 - Peso Bruto	30Kg	
5.7 - Dimensões	Altura	200mm
	Largura	228mm
	Comprimento	432mm

5.8 - A LIEMITA é fornecida em duas versões:

- AU-180-2/LEM com revestimento em aço inox e
- AUP-180-2/LEM com revestimento em pintura epoxi.

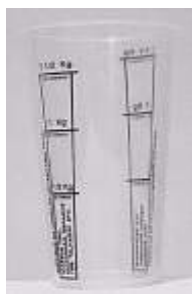
6 – COMPONENTES

A LIEMITA possui quatro componentes distintos: masseira, cilindro laminador, extrusor de massas e moedor de carnes. Os mesmos acompanmham a máquina conforme solicitação do cliente, podendo a máquina ser adquirida completa ou somente com os componentes desejados.

6.1 - MASSEIRA / AU

01 Tampa da Masseira

01 Copo Medida

01 Espátula para limpeza manual

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes do transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnicas dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GASTROMAQ .

4) O cliente terá o direito á Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m^3 ou peso superior a 94Kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado pela Assistência Técnica Autorizada que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada . Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Prepardor de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

Continua.

Nem sempre é fácil saber quando a massa alcançou seu exato ponto de cozimento; é preciso muita experiência e provar muitas vezes durante o cozimento. O tempo de cozimento é variável: 2 a 5 minutos para massa fresca e o dobro para a massa seca. Uma vez certo de que a massa está cozida "ALL DENTE", devemos imediatamente retirá-la da panela e despejar no coador de massa.

COMO COAR A MASSA

Não deixar escorrer totalmente a água, deixando a massa levemente úmida. Neste ponto, a massa deve ser despejada imediatamente numa travessa (possivelmente pré-aquecida). Em seguida, com a mesma rapidez, adicionar o molho. Em nenhum caso todo o molho deve ser despejado sobre a massa. A metade, pelo menos, deve ser deixada de lado, para que a pessoa, a seu gosto, acrescente mais molho ao seu prato. Finalmente, servimos a travessa de massa e BOM APETITE.

6.2 -CILINDRO LAMINADOR / L

6.3 - EXTRUSOR DE MASSAS / E

- 01 Alimentador de bronze
- 01 Caracol (mesmo para moedor de carne)
- 01 Parafuso protetor
- 12 Trefilas Auto Limpantes
  - 03 Espaguetes
  - 03 Macarrão Estriado
  - 04 Talharim
  - 01 Biscoitos
  - 01 Agnolini (Lasanha)
- 01 Flange porta trefilas
- 01 Porca de fixação
- 02 Chave de serviço (mesmas para Moedor de Carnes)
- 01 Bandeja Plástica (mesma para Moedor de Carnes)
- 01 Socador (mesma para Moedor de Carnes)

6.4 - MOEDOR DE CARNES / M

01 Alimentador de alumínio

01 Parafuso arraste

01 Navalha (faca cruzeta)

01 Disco Nr. 05 Furo 8mm

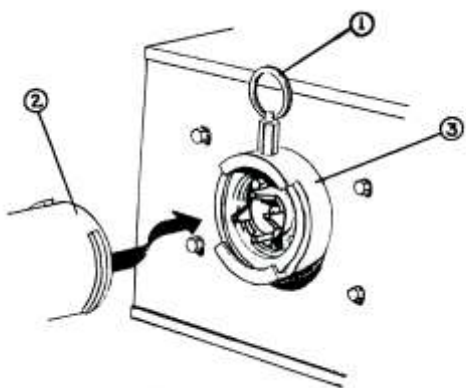
01 Porca de fixação

7.1 - ENCAIXE DOS COMPONENTES

Todos os componentes da *LIEMITA* são encaixados da mesma forma:

1º Selecione o componente desejado (masseira, cilindro laminador, extrusor de massas ou moedor de carnes).

2º Com uma das mãos segure o componente (2) com o encaixe virado para esquerda, e com a outra mão puxe para cima o anel (1).

3º Agora, encaixe o componente no engate da caixa (3) girando para a direita até a altura do pino. Solte o anel (1) para fixar o componente.

LEGENDA
01 – Anel do Pino Trava
02 – Componente
03 – Engate da Caixa

DICAS

PREPARAÇÃO DA FARINHA

A LIEMITA pode trabalhar com qualquer tipo de farinha de grão tenro, duro, calibrado, especial, integral, etc. Esta última é necessário que seja peneirada para eliminar eventuais fragmentos de farelo.

É aconselhável pesar sempre a quantidade de farinha que se introduz na masseira, para poder estabelecer a quantidade exata de líquido a acrescentar, a fim de conseguir a consistência certa da massa. Os ovos devem ser quebrados em vasilha separada, de modo a evitar que pedaços de casca entrem nas trefilas. É importante também bater os ovos por alguns segundos, a fim de que a gema e a clara sejam bem misturadas.

AS REGRAS DE OURO PARA COZINHAR A MASSA AO PONTO

A regra base para cozinhar a massa, é de 1 litro de água para cada l00g de massa. Quando a água atingir o ponto de ebulição, acrescenta-se 10g de sal (1 colher de sopa rasa) para cada litro de água. Pode parecer que esta quantidade de sal seja demasiada, mas isso ajuda a manter a consistência e o sabor da massa. Logo após ter sido acrescentado o sal na água fervente, haverá um aumento de calor: ponto ideal para acrescentar a massa. Agora que a massa está completamente mergulhada na água fervente, aconselha-se mexer delicadamente com uma colher de pau para evitar que a massa aglutine. A fórmula mágica diz: "ALL DENTE", no sentido de que a massa, enquanto bem cozida, deve conservar uma certa consistência que se sinta mastigando embaixo dos dentes.

GROSTOLI

INGREDIENTES:- 1 kg de farinha de trigo; -500ml de leite; -200g de açúcar; -70g de gordura; -l50g de ovos (3 unidades); - 10g de sal; -50ml de rum ou destilado de cana; -10ml de essência de limão; -50g de fermento em pó. Peso Total: 2.040kg

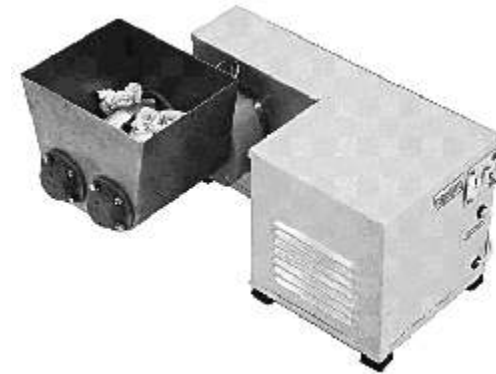
COMO PREPARAR: Na masseira, despeje a farinha e coloque a máquina em funcionamento. Adicione o restante dos ingredientes, e amasse até a massa tornar-se branda. Retire da masseira e cilindre a massa, até ficar bem lisa e com uma espessura de aproximadamente 3mm. Corte no tamanho desejado e frite na gordura, a uma temperatura de l60°C.

MASSA PARA PASTEL

INGREDIENTES:- 1 kg de farinha de trigo; -150g de ovos (3unidades); -110g de gordura; -20g de sal; -20ml de vinagre; -20g de açucar; -20ml de rum ou destilado de cana; -300ml de água. Peso Total: 1.640kg

COMO PREPARAR: Na masseira, despeje a farinha e coloque a máquina em funcionamento. Adicione os ovos mexidos, o sal, o vinagre, o açúcar, o rum ou destilado de cana, a água e, em seguida, a gordura. Amasse até a massa ficar bem lisa. Deixe descansar por uns 30 minutos. Espiche no cilindro, até a massa ficar na espessura desejada. Em seguida, corte, recheie e frite.

7.2 - MASSEIRA

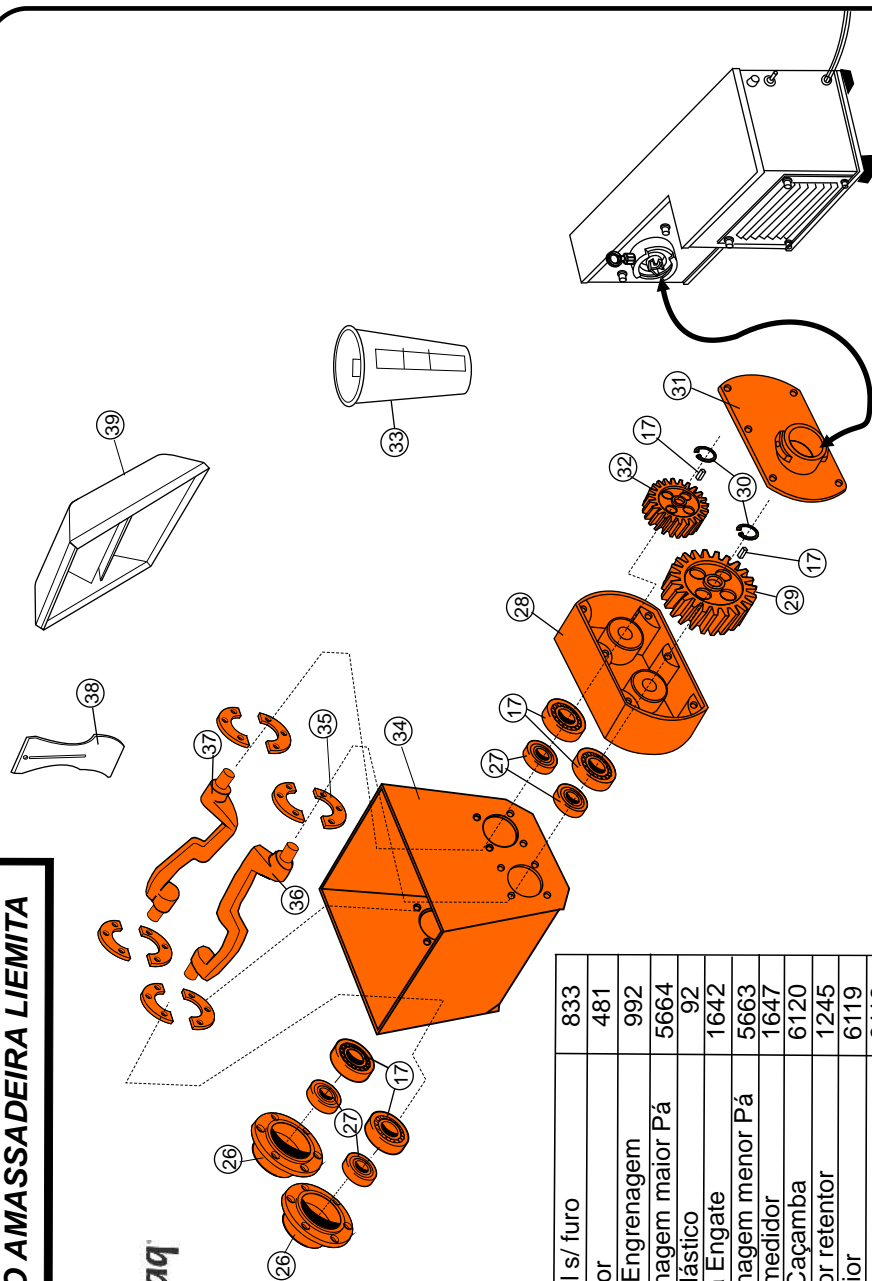
A masseira é o componente que permite misturar, amassar e sovar os mais diferentes ingredientes para preparação de massas como: pães, cucas, biscoitos, massas, pães de queijo e pizzas. Possui capacidade para até 3kg de massa pronta ou 2kg de farinha.

Operação: Após encaixar a masseira, coloque primeiro os ingredientes secos (farináceos), e posteriormente, aos poucos, os ingredientes úmidos (ovos, água, leite, etc). Coloque a tampa na masseira e deixe misturar de acordo com a necessidade, aproximadamente de 5 a 10 minutos.

Desencaixe: Ao terminar a operação, coloque a tampa da masseira para retirá-la, puxe o anel e gire para a esquerda desencaixando.

Limpeza: Deixe secar a massa que aderiu às pás e às paredes da masseira. A seguir, use a espátula (nunca use facas) para retirar os resíduos de massa, para finalizar utilize um pano úmido.

CONJUNTO AMASSADEIRA LIEMITA

Gastromaq

1ª Edição
Fevereiro/2006

26	Mancal s/ furo	833
27	Retentor	481
28	Caixa Engrenagem	992
29	Engrenagem maior Pá	5664
30	Anel elástico	92
31	Tampa Engate	1642
32	Engrenagem menor Pá	5663
33	Copo medidor	1647
34	Conj. Caçamba	6120
35	Protetor retentor	1245
36	Pá maior	6119
37	Pá menor	6118
38	Espatula	275
39	Tampa caçamba	6114

MASSA DE PIZZA ITALIANA

INGREDIENTES: 800g de farinha de trigo; 40g de fermento biológico fresco; 15g de sal; 320ml de água. Peso total da receita: 1.175Kg

COMO PREPARAR: Na masseira, despeje 600g de farinha e coloque a máquina em funcionamento. Em seguida, adicionamos o fermento, o sal e a água, suficientes para que se faça uma massa homogênea. Deixe descansar por uma hora e, em seguida, coloque o restante dos ingredientes. Recoloque a máquina em movimento e deixe amassar até ficar bem lisa e divida em seis pedaços iguais. Deixe descansar até que dobre o volume. Abra em forma de discos iguais na espessura de 3 a 4mm. Coloque a massa em fôrmas próprias, com a cobertura desejada e asse no forno, a uma temperatura de l90°C de 3 a 5 minutos.

PÃO COLONIAL

INGREDIENTES: 1kg de farinha de trigo; 500ml de água; 60g de fermento biológico fresco; 20g de sal; 60g de açúcar; 40g de gordura; 10g de reforçador; 10g de mel; 50g de ovos (l unidade) 20g de leite em pó; 1g de noz-moscada. Peso total: 1.741 kg

COMO PREPARAR: Na masseira, despeje a farinha, coloque a máquina em funcionamento e adicionamos o sal, o açúcar, o reforçador, o mel, o ovo mexido, o leite em pó, a noz-moscada e a água. Amasse por 4 minutos e, em seguida coloque o fermento, a gordura e amasse até a massa ficar lisa. Retire da masseira e deixe descansar por 15 minutos. Corte no tamanho desejado e modele.

Coloque em fôrmas untadas deixando crescer ao ponto, ou seja, tocando-se levemente com a ponta dos dedos; se a massa estiver voltando em seguida, não está no ponto de assar. O ponto de assar, é quando demora para voltar. Asse a uma temperatura de 180 graus, sem vapor.

RECEITAS

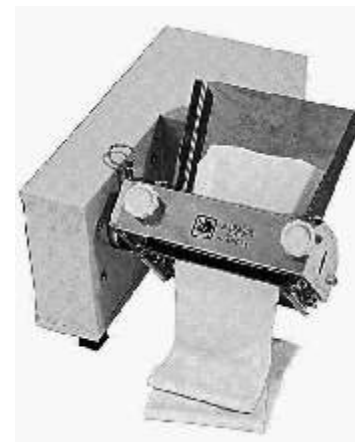
PARA A PRODUÇÃO DE MASSAS TIPO: ESPAGUETE, TALHARIM, MACARRÃO...

INGREDIENTES: 4 a 6 ovos por kg de farinha completando, se necessário, com água até alcançar a medida no copo medidor de umidade para massas tipo: macarrão, espaguete, talharim...
COMO PREPARAR: Na masseira, despeje a farinha e coloque a máquina em funcionamento. Adicione os ovos mexidos e a água. Deixe amassar por uns 5 minutos, até atingir uma consistência bem solta e com a granulação do tamanho de um grão de café. Após, escolha uma trefila e coloque a massa no extrusor.

PARA A PRODUÇÃO DE FOLHAS DE MASSA PARA RECHEIO TIPO: PASTEL, TORTÉI, RAVIOLI, LAZANHA, CANELONE, AGNOLINI, EMPANADA...

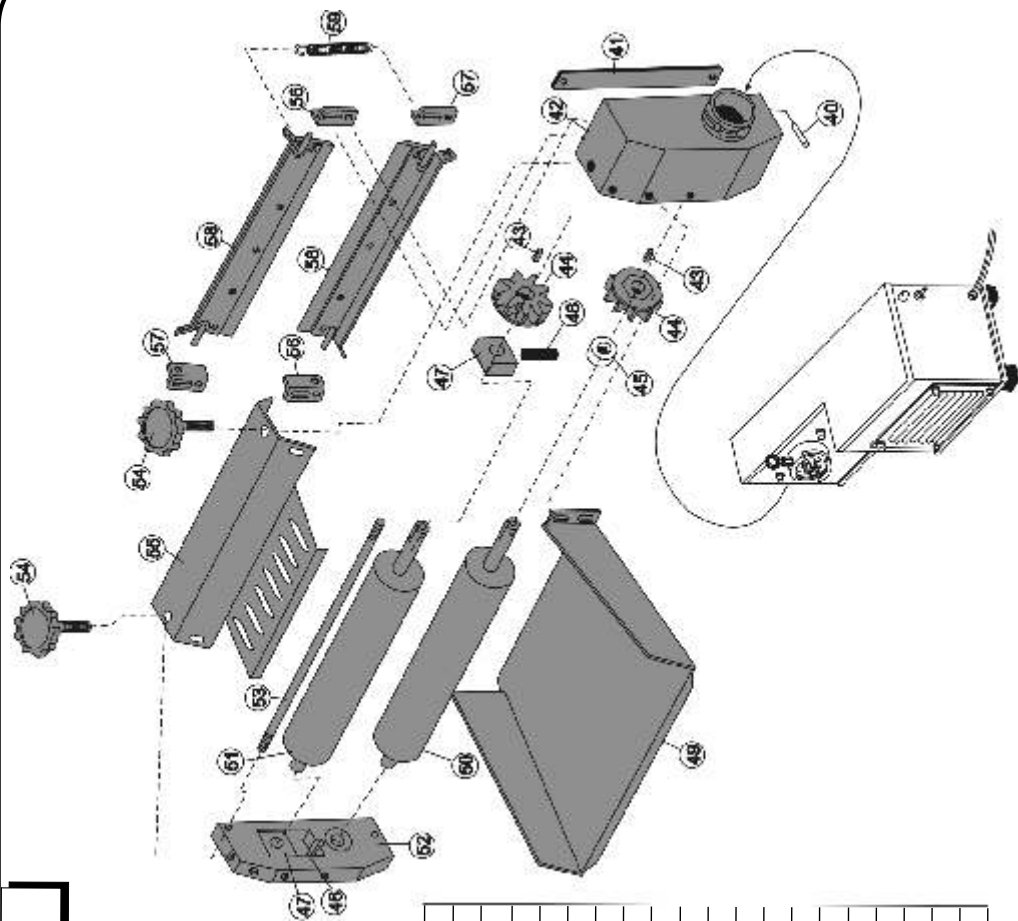
INGREDIENTES: 4 a 6 ovos por kg de farinha, 1 1/2 a 2 colheres (sopa) de azeite, completando se necessário c/água até alcançar a medida no copo medidor de umidade necessária para massas tipo: lazanhas, pastéis, empanadas...
COMO PREPARAR: Na masseira, despeje a farinha e coloque a máquina em funcionamento. Adicionamos os ovos mexidos, o azeite e a água. Deixe amassar por uns 5 minutos, até atingir uma consistência bem solta, mas com uma granulação maior. Após, coloque a massa no cilindro, para laminar, na espessura desejada.

7.3 - CILINDRO LAMINADOR

O Cilindro Laminador é um componente de precisão com sistema de regulagem uniforme e rápida, possui buchas especiais que não necessitam lubrificação. Permite sovar massas com espessura de 0,5 até 6,5mm. Ideal para massas de lasanha, pastel, pão e empanada.

Operação:
Encaixe o cilindro conforme instrução de encaixe dos componentes, regule nos manípulos à espessura desejada e passe a massa até o ponto desejado. Os manípulos devem ser abertos simultaneamente.
Desencaixe: Para retirar o cilindro, puxe o anel e gire para a esquerda desencaixando.
Limpeza: Utilize um pano úmido.

CONJUNTO CILINDRO LIEMITA

Gastromaq

1ª Edição
Fevereiro/2006
Atualizado em: 13/07/09

40	Pino	1635
41	Protecao Al	1702
42	Mancal Direito	1707
43	Chaveta	267
44	Engrenagem Cil.	5657
45	Mancal Deslizante	826
46	Mola	513
47	Mancal Guia	1722
48	xxx	xxx
49	Funil	1691
50	Conj. Cilindro Inferior	1698
51	Conj. Cilindro Superiro	1692
52	Mancal Esquerdo	1706
53	Eixo Limitador	1703
54	Manipulo	444
55	Acabamento Superior	1690
56	Suporte Limpador Direito	1612
57	Suporte Limpador Esquerdo	1611
58	Conj. Limpador	4084
59	Mola	6453

11 - CONSELHOS ÚTEIS

11.1 – Evitar que pessoas não habilitadas operem o equipamento.

11.2 - Instalar o equipamento com distância mínima de 50cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.

12 - OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

12.1 - Se observar a ocorrência de algum problema em seu equipamento, antes de chamar a Assistência Técnica, verifique os seguintes itens:

12.1.1 - Verificar se há energia elétrica na tomada.

- Verificar se não há nenhum fio, na parte interna desconectado.

12.2 - Após estas verificações, se o problema persistir, chame a Assistência Técnica Autorizada Gastromaq, pois ela está apta a prestar serviço de qualidade.

8 - ASPECTOS DE SEGURANÇA

8.1 - Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e uso do seu equipamento.

8.2 - Nunca desconectar o equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plug e tirando-o da tomada.

8.3 - Instale seu equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

9 - MANUTEÇÃO

A manutenção periódica do equipamento, além de evitar o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si como correias e engrenagens, são necessários efetuar as seguintes verificações:

9.1 – Verificar o aperto (tensão) da correia a cada 200 horas.

10 - LIMPEZA

10.1 - Antes de efetuar a limpeza, desligue o plug da rede elétrica para sua segurança.

10.2 – Para efetuar a limpeza da masseira, deixe secar a massa que aderiu, depois utilize a espátula que acompanha o equipamento e pano úmido.

Importante:

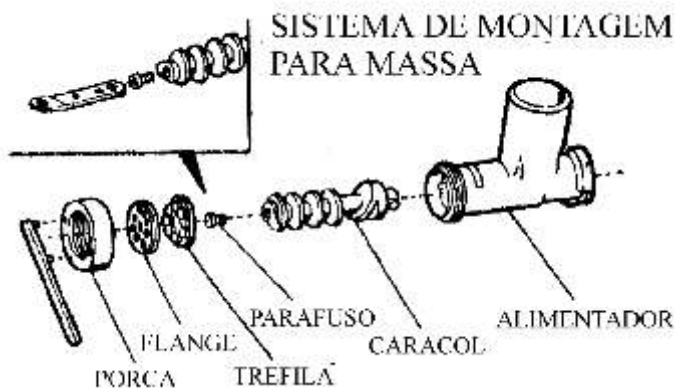
- Nunca utilize acessórios de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- Nunca utilize água em abundância para limpar a cuba pois a umidade poderá danificar os rolamentos.

10.3 – Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano com água e sabão neutro. Nunca utilizar mangueira de água pois poderá provocar curto circuito nas partes elétricas.

7.4 - EXTRUSOR DE MASSAS

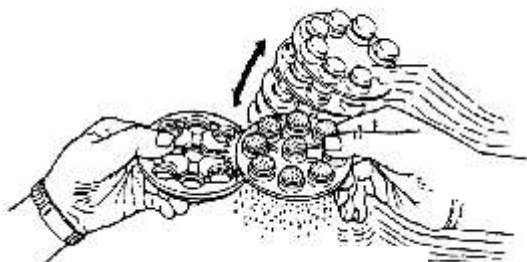
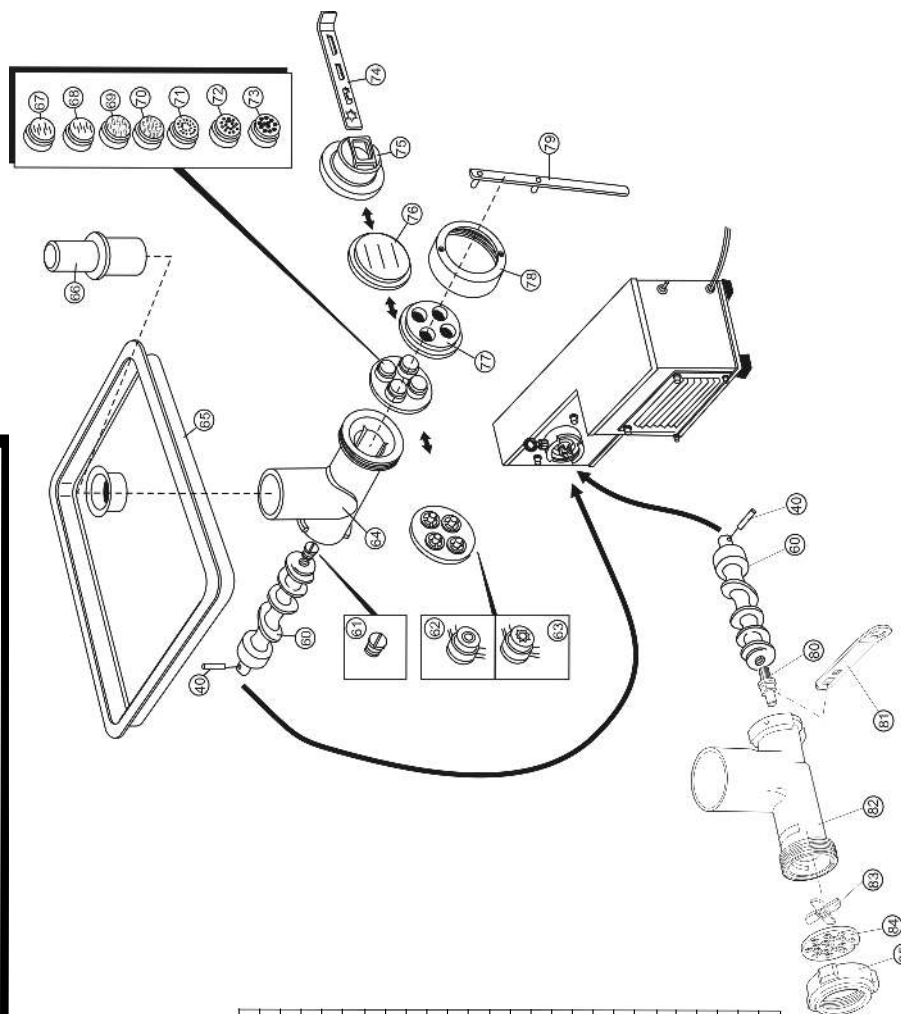
O Extrusor de Massas é um componente muito prático e de fácil manuseio. Possui sistema de engate rápido e alia qualidade com alta produtividade.

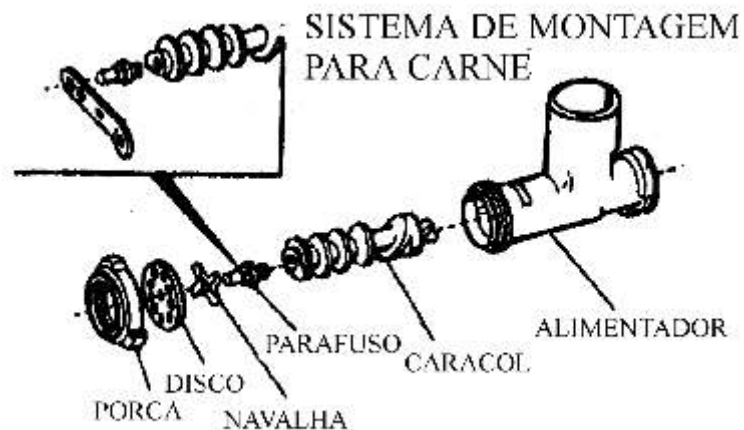
Operação: Primeiro, coloque o caracol encaixando no eixo da máquina, verifique que esteja firme, após encaixe o alimentador de bronze (ver instrução de encaixe dos componentes). Escolha uma trefila e encaixe na flange, coloque o conjunto dentro da porca e após rosquei a porca no alimentador.

Para colocar a trefila de biscoito não é necessário a flange. Coloque a parte de plástico dentro da porca e rosquei a porca no alimentador. Após coloque a parte do molde do biscoito na parte de plástico.

Depois de ter preparado a massa com a consistência granulada (tamanho de um grão de café), alimente o extrusor de forma gradual, procurando não encher completamente o bocal do alimentador. A massa para biscoito será uma exceção e sua consistência é normal, semelhante a massa de pão.

Desencaixe: Ao terminar a operação, retire a rosca com a chave de serviço, juntamente sairá a flange e a trefila. Após desencaixe o alimentador.

Limpeza: Para limpar as trefilas de espaguete e talharim, deixe secar a massa e antes de reutilizá-las bata-as levemente. Remova os eventuais resíduos de massa com a ponta de um palito. Para limpar as trefilas de macarrão simplesmente desencaixe as duas partes que compõem a trefila.

O exclusivo sistema *Gastromaq* de trefilas autolimpantes substitui o anti-higiênico processo de imersão em recipiente com água.

CONJUNTO EXTRUSOR DE MASSA E MOEDOR DE CARNE LIEMITA

Gastromaq
1ª Edição
Fevereiro/2006

60	Caracol	1682
61	Parafuso	1710
62	Trefila Macarrão Fino	631
63	Trefila Macarrão Grosso	632
64	Alimentador Massa	1654
65	Bandeja	801
66	Socador	1725
67	Trefila Talharim Grosso	647
68	Trefila Talharim Fino	645
69	Trefila Talharim Guitarra	649
70	Trefila Talharim Sobá	651
71	Trefila Espaguete Fino	619
72	Trefila Espaguete Médio	627
73	Trefila Espaguete Grosso	622
74	Dispositivo Biscoito	1649
75	Trefila Biscoito	707
76	Trefila Agnoline	668
77	Flange Trefilas	2563
78	Porca Massa	1653
79	Conj. Chave	1650
80	Parafuso de arraste	1661
81	Chave Parafuso	1659
82	Alimentador de carne	1657
83	Faca cruzeta	1716
84	Disco nr 5	1717
85	Porca carne	1658

Desencaixe: Ao terminar de moer carne, retire a rosca, o disco cortador e a navalha. Após desencaixe o alimentador.

Limpeza: Limpe uma peça de cada vez com uma esponja ou pano úmido com detergente, removendo todos os resíduos de carne e gordura.

Observação: Não aconselhamos moer pão torrado.

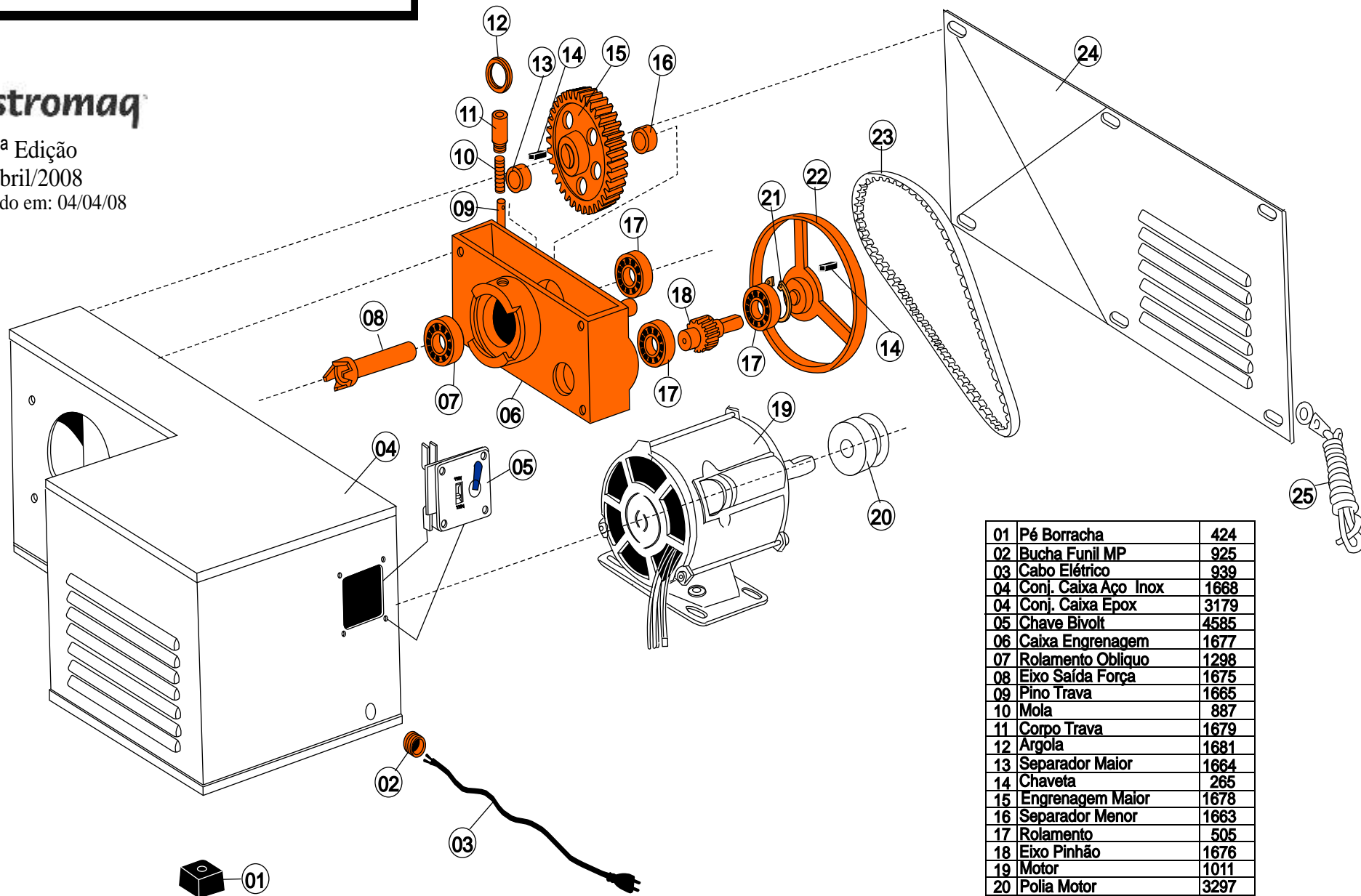
7.5 - MOEDOR DE CARNES

O Moedor de Carnes é o componente que assegura um excelente desempenho. O exclusivo sistema de engate do alimentador e caracol, confere uma rápida e segura montagem e desmontagem para troca e limpeza das peças, dando uma maior durabilidade ao equipamento. Além de moer carnes pode ensacar embutidos.

Operação: Retire o parafuso de proteção do caracol e coloque o parafuso de arraste. Encaixe o caracol no eixo da máquina, verifique que esteja firme, após encaixe o alimentador de alumínio (ver instrução de encaixe dos componentes). Coloque na ponta do parafuso de arraste a navalha e o disco. Por fim rosquei a porca no alimentador.

CONJUNTO ESTRUTURA LIEMITA

Gastromaq

1ª Edição
Abril/2008
Atualizado em: 04/04/08

01	Pé Borracha	424
02	Bucha Funil MP	925
03	Cabo Elétrico	939
04	Conj. Caixa Aço Inox	1668
04	Conj. Caixa Epox	3179
05	Chave Bivolt	4585
06	Caixa Engrenagem	1677
07	Rolamento Obliquo	1298
08	Eixo Saída Força	1675
09	Pino Trava	1665
10	Mola	887
11	Corpo Trava	1679
12	Argola	1681
13	Separador Maior	1664
14	Chaveta	265
15	Engrenagem Maior	1678
16	Separador Menor	1663
17	Rolamento	505
18	Eixo Pinhão	1676
19	Motor	1011
20	Polia Motor	3297
21	Anel Elástico	4666
22	Volante	1674
23	Correia	9886
24	Tampa Caixa Aço Inox	1667
24	Tampa Caixa Epox	3178
25	Fio Tarjado	2308